



Vabilo na dogodek
»Dober večer, znanost«



PREHRANA JUTRIŠNJEGA DNE: LOKALNO, INOVATIVNO, ZDRAVO



Knjižnica Domžale, 17. november 2025, ob 18. uri

Hrana danes združuje inovativnost, trajnost in spoštovanje lokalnih virov – ob tem pa raste tudi praksa hiper-lokalne pridelave v urbanih središčih. Zmanjševanje ogljičnega odtisa in izboljšanje prehranske varnosti sta ključna, prav tako porast uporabe odpadnih sestavin za nove prehranske izdelke. Hrana prihodnosti tako postaja orodje zdravja, povezovanja skupnosti in varovanja okolja.

Gostje:

prof. dr. Igor Pravst, univ. dipl. kem.; direktor Inštituta za nutricionistiko in profesor prehrane na Fakulteti za aplikativne vede ter Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani; vodja državnega raziskovalnega programa *Prehrana in javno zdravje*; mednarodno priznan raziskovalec s področja prehrane in javnega zdravja, ki se med drugim osredotoča na raziskovanje kemijske sestave živil in bioloških vplivov hranil in drugih snovi v živilih

mag. Darja Radić, ekonomistka; predavateljica ekonomskih predmetov na Višji strokovni šoli za gostinstvo, velnes in turizem Bled; na področju turizma ima bogate izkušnje s pripravo in izvedbo turističnih strategij ter politik na mednarodnem, nacionalnem, regionalnem in lokalnem nivoju ter vodenjem turističnih projektov s področja izgradnje turistične infrastrukture, inovativnih turističnih proizvodov in trženja

Marcela Klofutar, profesorica ruščine in sociologije, turistična vodička z državno licenco; je poučevanje zamenjala za kariero v turizmu in gostinstvu; je so-obuditeljica Hotela Triglav Bled in so-ustvarjalka Vile Podvin ter Hiše Linhart, prejemnic Michelinovih zvezdic; s povezovanjem gostinstva, izobraževanja, umetnosti in kulture želi dvigniti ugled poklica ter pokazati, da je gostinstvo prava umetnost življenja

Uroš Štefelin, chef, organizator poslovanja v gostinstvu, mentor dijakom in študentom na praksi; ustvarjalec zgodb slovenske kulinarike; z raziskovanjem in nadgradnjo dediščinskih jedi ohranja pozabljene okuse naših krajev ter jim vdihuje sodoben značaj; z ekipo je zagnal projekt Okusi Radolce, 3 kape po kulinaričnem vodniku Gault & Millau; za svoje delo je bil z ekipo tudi večkrat odlikovan, med drugim z Michelinovo zvezdico (2020–2025) in zeleno Michelinovo zvezdico za trajnost (2021–2025)



Pogovor vodi: **Marko Jeran**, raziskovalec Instituta "Jožef Stefan", Ljubljana